



ESTUDO TECNICO PRELIMINAR N. 001/2026

Unidade demandante

Secretaria Municipal de Esporte e Lazer

1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. A presente contratação decorre da necessidade de garantir o adequado fornecimento de refeições completas aos atletas e à comissão técnica que representarão o Município de União do Sul/MT durante a participação no 19º Nortão Cup de Futsal, a ser realizado no Município de Sinop/MT.
- 1.2. A participação em competições esportivas intermunicipais integra as ações de incentivo ao esporte promovidas pela Administração Pública Municipal, contribuindo para o desenvolvimento esportivo, a integração social, a promoção da saúde e o fortalecimento da representatividade do município em eventos regionais.
- 1.3. O fornecimento regular das refeições durante o período da competição é essencial para garantir o bem-estar, a segurança alimentar e o desempenho físico dos atletas, bem como a organização logística da delegação municipal.
- 1.4. A inexistência de solução previamente estruturada para atendimento dessa demanda pode comprometer a participação dos atletas no evento, prejudicar seu rendimento esportivo e gerar riscos relacionados à alimentação inadequada, tornando necessária a presente contratação.
- 1.5. Trata-se de demanda pontual e específica, vinculada à participação do Município no 19º Nortão Cup de Futsal, com período determinado de execução, cuja adequada realização requer a contratação de empresa especializada para o fornecimento das refeições necessárias durante os dias do evento.
- 1.6. Diante desse cenário, torna-se imprescindível a realização do Estudo Técnico Preliminar, com o objetivo de analisar as possíveis soluções existentes, avaliando-as sob os aspectos técnico, econômico, operacional e jurídico, de modo a subsidiar a escolha da alternativa mais adequada e vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A contratação deverá garantir que a solução escolhida seja capaz de atender, de forma adequada, segura e eficiente, às necessidades descritas no item 1 deste ETP, assegurando o fornecimento de alimentação apropriada aos atletas e à comissão técnica durante o período de participação no 19º Nortão Cup de Futsal.



2.2. Os requisitos mínimos que a solução deverá atender incluem:

2.2.1. Fornecimento de refeições completas

2.2.1.1. A solução deve compreender refeições completas durante os 03 (três) dias de evento, sendo café da manhã, almoço e jantar.

2.2.2. Preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com as normas sanitárias vigentes

2.2.2.1. A solução deverá garantir a adequada manipulação, preparo e disponibilização das refeições para consumo no próprio local de fornecimento da alimentação, assegurando ambiente apropriado, condições adequadas de higiene, conforto aos participantes e observância às boas práticas de segurança alimentar.

2.2.3. Cumprimento dos horários estabelecidos para as refeições, considerando a programação da competição

2.2.3.1. A solução deverá garantir o atendimento nos horários previamente definidos para café da manhã, almoço e jantar, observando a logística e a programação dos jogos, de modo a assegurar a adequada alimentação dos atletas e da comissão técnica.

2.2.4. Utilização de insumos e preparo por profissionais capacitados

2.2.4.1. A solução deverá utilizar insumos de qualidade e assegurar que o preparo das refeições seja realizado por profissionais capacitados, observando as boas práticas de manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar.

2.2.5. Possuir todos os registros e licenças necessárias para operação

2.2.5.1. A solução deverá ser executada por empresa que possua todos os registros, autorizações e licenças necessárias para funcionamento, incluindo alvará sanitário vigente, garantindo que o preparo e a disponibilização das refeições atendam às normas de higiene, segurança alimentar e legislação sanitária aplicável.

2.2.6. Fornecimento da alimentação preparada e pronta para servir

2.2.6.1. A solução deverá incluir o fornecimento das refeições devidamente preparadas e prontas para consumo, contemplando todos os ingredientes, insumos e demais itens necessários para a adequada prestação do serviço.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.1. Para a contratação da empresa, é necessário analisar as soluções disponíveis no mercado que atendam à necessidade de garantir uma alimentação saudável, com produtos de qualidade contendo nutrientes necessários e suficientes para dar sustância aos que consumi-la, respeitando as normas legais e



orçamentárias. A análise das soluções envolve a avaliação de diversas opções para garantir que todos os aspectos, incluindo, infraestrutura e serviços gerais, sejam atendidos adequadamente.

- **Solução 1 – Serviços de Buffet Especializado**
- **Solução 2 – Comprar alimentos e preparar no local**

Solução	Vantagens	Desvantagens
Serviços de Buffet Especializado	Garantia de qualidade na preparação dos alimentos; Experiência no fornecimento de alimentação esportiva; Atendimento completo e especializado.	Avaliação criteriosa das propostas para garantir custo-benefício; Dependência de fornecedor externo, exigindo contrato bem estruturado para evitar falhas na execução.
Comprar alimentos e preparar no local	Possibilidade de escolha e controle dos alimentos; Preparo próprio, favorecendo alimentação mais saudável; Redução de riscos logísticos por não depender de terceiros.	Falta de tempo da delegação para preparo das refeições; Necessidade de contratação de cozinheira; Exigência de local adequado para preparo dos alimentos.

3.2. Sob a ótica da Administração Pública, a solução baseada na contratação de serviço de alimentação/buffet especializado apresenta maior aderência à necessidade identificada, considerando que:

- Assegura o fornecimento de refeições completas e adequadas durante todo o período do evento, atendendo integralmente à demanda identificada.
- Reduz riscos operacionais e logísticos relacionados ao preparo, armazenamento e fornecimento de alimentos, garantindo maior segurança alimentar aos participantes.
- Dispensa a necessidade de contratações adicionais, como cozinheira e espaço específico para preparo das refeições, simplificando a gestão do serviço.
- Permite que a delegação concentre seus esforços exclusivamente no acompanhamento e apoio aos atletas, sem a responsabilidade pela compra e preparo dos alimentos.
- Proporciona maior eficiência administrativa e organização da execução, garantindo previsibilidade, praticidade e melhor relação entre custo e benefício.

3.3. Por outro lado, soluções alternativas, como a aquisição direta de alimentos para preparo pela própria delegação ou a organização improvisada das refeições, embora possam apresentar custo inicial aparentemente menor, não atendem de forma satisfatória à finalidade pretendida, podendo gerar riscos



sanitários, dificuldades logísticas, necessidade de contratações adicionais e prejuízos à organização e ao desempenho dos atletas.

- 3.4. Diante do levantamento realizado e da análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas constitui a solução mais adequada para atendimento da necessidade identificada, garantindo qualidade, segurança alimentar e organização na execução.
- 3.5. Tal solução apresenta viabilidade técnica e operacional, além de melhor relação custo-benefício, considerando a redução de riscos, a dispensa de estrutura própria para preparo dos alimentos e a necessidade de cumprimento dos horários e rotinas da competição.
- 3.6. A solução proposta baseia-se na análise das alternativas disponíveis no mercado e na busca pela opção que melhor atenda às necessidades identificadas, assegurando eficiência na execução, segurança alimentar e adequado suporte aos participantes durante o evento esportivo.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 4.1. Após a realização do levantamento de mercado e da análise comparativa das alternativas disponíveis, concluiu-se que a solução mais adequada para atendimento da necessidade identificada consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços alimentícios/buffet, destinada ao fornecimento de refeições completas para os atletas e comissão técnica durante a participação no 19º Nortão Cup de Futsal, no Município de Sinop/MT.
- 4.2. A solução adotada contempla o preparo e disponibilização de refeições completas, compreendendo café da manhã, almoço e jantar, durante os 03 (três) dias de evento sendo nos dias 06, 07 e 08 de março de 2026, prontas para consumo presencial no estabelecimento da empresa contratada, observadas as condições sanitárias, nutricionais e operacionais que serão detalhadas no Termo de Referência.
- 4.3. O modelo geral da solução prevê a contratação específica para atendimento da demanda pontual, considerando o período de 03 (três) dias de realização do evento sendo eles nos dias 06, 07 e 08 de março de 2026, não se caracterizando como contratação contínua.
- 4.4. As principais responsabilidades envolvidas concentram-se:
 - na Administração, quanto ao planejamento da demanda, definição das especificações, acompanhamento da execução e fiscalização do cumprimento das condições contratuais.
 - na empresa contratada, quanto ao preparo, fornecimento e disponibilização das refeições em conformidade com os requisitos estabelecidos, garantindo qualidade, segurança alimentar e atendimento nos horários definidos.



- 4.5. A solução não envolve exigências relacionadas à manutenção ou suporte técnico continuado, tratando-se de prestação de serviço específica e de baixa complexidade operacional.
- 4.6. A escolha dessa solução fundamenta-se na melhor relação custo-benefício, na redução de riscos operacionais e sanitários, na organização logística e na garantia de adequada alimentação aos participantes durante o evento.
- 4.7. A solução escolhida apresenta nexos lógicos e coerentes com a necessidade identificada, os requisitos definidos e as alternativas analisadas no âmbito deste Estudo Técnico Preliminar, demonstrando-se a mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico, operacional e jurídico.
- 4.8. Trata-se de demanda pontual, vinculada à participação em evento esportivo específico, não configurando serviço contínuo, tendo prazo e objeto claramente delimitados.
- 4.9. Diante das características da solução, especialmente o caráter pontual da demanda, a especificidade do evento e a necessidade de atendimento em período determinado, conclui-se que a contratação será realizada por meio de processo de dispensa de licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021, observados os requisitos legais aplicáveis.
- 4.10. Considerando a natureza do objeto, caracterizado como prestação de serviço específica, com prazo determinado e baixa complexidade operacional, a formalização da contratação poderá ocorrer por meio de instrumento contratual simplificado ou documento equivalente, conforme previsão legal e regulamentação interna do Município.
- 4.11. Ressalta-se que a solução aqui descrita será oportunamente detalhada e operacionalizada no Termo de Referência, com a definição completa do objeto, das condições de fornecimento e das obrigações das partes.

5. DA ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

- 5.1. A estimativa das quantidades a serem contratadas para o fornecimento de refeições foi elaborada com base no levantamento realizado pela Secretaria Municipal de Esporte e Lazer, considerando o quantitativo de atletas e membros da comissão técnica que participarão do 19º Nortão Cup de Futsal, no Município de Sinop/MT.
- 5.2. As quantidades foram estimadas considerando os seguintes parâmetros:
- 5.3. Número total de participantes da delegação municipal, compreendendo atletas e comissão técnica;
- 5.4. Duração do evento, prevista para 03 (três) dias consecutivos;
- 5.5. Necessidade diária de alimentação adequada, incluindo café da manhã, almoço e jantar, visando garantir o suporte nutricional necessário durante o período da competição.
- 5.6. Dessa forma, os serviços deverão contemplar o fornecimento de refeições para **42 (quarenta e duas) pessoas, durante 03 (três) dias**, conforme quantitativo aferido com base na composição da delegação participante.



ESTADO DE MATO GROSSO

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DO SUL

Cel./WhatsApp: (66) 99292-3966

Av. Porto Alegre nº 94 – Centro – CEP: 78.543-000 – União do Sul/MT

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	QUANT. TOTAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	42	CAFÉ DA MANHÃ, CARDÁPIO: PÃO, MANTEIGA, PRESUNTO, MUSSARELA, CAFÉ, LEITE.	R\$ 8,00
02	42	ALMOÇO, CARDÁPIO: STROGONOFF DE FRANGO, FRANGO ASSADO, ARROZ COZIDO, FEIJÃO COZIDO, SALADA(DIVERSOS), SUCO (DIVERSOS).	R\$ 22,00
03	42	JANTAR, CARDAPIO: CARNE EM TIRAS ACEBOLADA, ARROZ COZIDO, FAROFA, SALADA (DIVERSOS) E SUCO (DIVERSOS).	R\$ 22,00
VALOR UNITÁRIO TOTAL P/03 DIAS:			R\$ 156,00
VALOR TOTAL:			R\$ 6.552,000



- 6.1. O valor total estimado da contratação é de R\$ 6.552,00 (seis mil, quinhentos e cinquenta e dois reais), considerando o quantitativo total de 252 (duzentas e cinquenta e duas) refeições previstas para o evento.
- 6.2. A estimativa foi obtida com base em pesquisa de preços realizada junto a contratações públicas similares, utilizando como parâmetro a Ata de Registro de Preços nº 246/2025, do Município de Tietê – SP, firmada com a empresa Castelo Refeições Ltda, inscrita no CNPJ nº 54.454.464/0001-05, cujo objeto contempla o fornecimento de refeições completas.
- 6.3. A estimativa de valor apresentada nos Estudos Técnicos Preliminares (ETP) tem caráter indicativo e não se confunde com a estimativa a ser consolidada no Termo de Referência, servindo apenas como justificativa inicial para subsidiar a decisão da autoridade competente quanto à viabilidade da contratação.
- 6.4. Durante a elaboração do ETP, busca-se conhecer o mercado e suas alternativas, permitindo uma avaliação comparativa que poderá concluir pela inviabilidade da contratação, pela adequação de outra solução mais eficiente, ou ainda pela postergação da demanda. Assim, não é obrigatório que a estimativa de valor no ETP siga os procedimentos da Instrução Normativa nº 65, de 2021, os quais se tornam exigíveis apenas na fase de elaboração do Termo de Referência.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

- 7.1. Em atendimento ao disposto no art. 9º, inciso VII, da Instrução Normativa nº 58/2022, bem como ao art. 40, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, procedeu-se à análise quanto à possibilidade de parcelamento do objeto da presente contratação, consistente na prestação de serviços alimentícios para fornecimento de refeições aos atletas e comissão técnica durante participação em evento esportivo.
- 7.2. Após avaliação técnica, conclui-se que o parcelamento do objeto não se mostra adequado, considerando a natureza integrada e interdependente dos serviços envolvidos.
- 7.3. Do ponto de vista técnico-operacional, o fornecimento das refeições exige padronização, coordenação logística, controle sanitário e cumprimento rigoroso de horários, fatores que demandam execução centralizada por um único fornecedor, a fim de garantir qualidade, eficiência e segurança alimentar.
- 7.4. A eventual fragmentação da contratação entre diferentes fornecedores poderia comprometer a organização do atendimento, gerar riscos à qualidade das refeições, dificultar a fiscalização e aumentar a complexidade da gestão contratual.
- 7.5. Sob a ótica econômica, a contratação de fornecedor único tende a otimizar recursos administrativos e operacionais, reduzindo custos indiretos relacionados à coordenação de múltiplos prestadores e mitigando riscos de falhas na execução.
- 7.6. Dessa forma, conclui-se que o não parcelamento do objeto apresenta-se como a alternativa mais adequada, considerando:
 - natureza integrada da prestação do serviço;
 - necessidade de padronização e controle sanitário;



- a garantia de eficiência operacional;
- a redução de riscos logísticos e administrativos.

7.7. Assim, a decisão pelo não parcelamento do objeto mostra-se tecnicamente justificada, legalmente fundamentada e alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

8.1. Não foram identificadas contratações correlatas diretamente relacionadas ao objeto desta contratação que possam gerar sobreposição, duplicidade ou interferência na execução dos serviços pretendidos.

8.2. A presente contratação possui caráter específico e autônomo, consistente no fornecimento de refeições para os atletas e comissão técnica durante a participação em evento esportivo, não estando condicionada à existência de outros contratos administrativos.

8.3. Quanto às contratações interdependentes, verifica-se que:

- o fornecimento das refeições não depende da execução simultânea ou prévia de outros contratos;
- não há necessidade de serviços complementares obrigatórios ou contratações acessórias indispensáveis;
- a empresa contratada será responsável pela execução integral do objeto, conforme condições definidas no Termo de Referência.

8.4. Diante do exposto, conclui-se que não existem contratações correlatas ou interdependentes que demandem providências adicionais por parte da Administração, permanecendo este item como registro formal da análise realizada.

9. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

9.1. A Prefeitura Municipal de União do Sul possui Plano de Contratações Anual devidamente elaborado e publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

9.2. A contratação objeto do presente Estudo Técnico Preliminar encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual, o que demonstra seu alinhamento com o planejamento da Administração e a compatibilidade com as prioridades institucionais definidas para o exercício correspondente.

9.3. O PCA pode ser consultado no PNCP por meio do seguinte endereço eletrônico:
<https://pncp.gov.br/app/pca/01614538000159/2026/1>

10. RESULTADOS PRETENDIDOS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1. Com a presente contratação, a Administração Pública Municipal pretende alcançar os seguintes resultados:



- 10.2. Garantir o fornecimento adequado de alimentação aos atletas e comissão técnica durante os 03 (três) dias de realização do evento esportivo, assegurando refeições completas e balanceadas que contribuam para a manutenção da saúde, energia e desempenho físico dos participantes.
- 10.3. Proporcionar condições adequadas para a participação da delegação municipal na competição, assegurando suporte alimentar organizado, seguro e compatível com as necessidades nutricionais dos atletas.
- 10.4. Contribuir para o aprimoramento do desempenho esportivo, considerando que a alimentação adequada é fator essencial para recuperação física, resistência e rendimento durante as atividades competitivas.
- 10.5. Fortalecer as ações esportivas promovidas pelo Município, reconhecendo o papel do esporte como instrumento de desenvolvimento social, educacional e formativo, especialmente para crianças, adolescentes e jovens.
- 10.6. Promover a participação organizada e segura em eventos esportivos regionais, incentivando a integração social, a disciplina, o trabalho em equipe e a transmissão de valores positivos por meio da prática esportiva.
- 10.7. Assegurar eficiência operacional e planejamento adequado, mediante contratação previamente estruturada, evitando improvisações, riscos logísticos e prejuízos à execução das atividades.
- 10.8. Atender ao interesse público e aos princípios da Administração Pública, especialmente os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da transparência e da boa gestão dos recursos públicos, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

- 11.1. Considerando que o objeto consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços alimentícios para fornecimento de refeições durante evento esportivo, trata-se de serviço de baixa complexidade operacional, não exigindo intervenções estruturais relevantes por parte da Administração.
- 11.2. Não foi observada a necessidade de providências estruturais, tecnológicas ou de capacitação prévia de servidores que condicionem a execução do serviço.
- 11.3. Todas as medidas necessárias para a participação da delegação no evento já foram previamente adotadas pela Secretaria Municipal de Esporte e Lazer responsável, incluindo definição do local do evento, organização da equipe participante, disponibilização de uniformes e planejamento dos meios de transporte.
- 11.4. Caberá à Administração apenas a adoção das providências administrativas ordinárias, tais como a designação de gestor e fiscal do contrato, acompanhamento da execução e verificação do cumprimento das condições estabelecidas no Termo de Referência.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

- 12.1. Os impactos ambientais associados à presente contratação são considerados mínimos, estando relacionados principalmente a:



- Geração de resíduos orgânicos e descartáveis provenientes da preparação e consumo das refeições;
- Consumo de recursos naturais, como água, energia e insumos alimentícios utilizados no preparo;
- Utilização de utensílios e embalagens eventualmente necessários ao fornecimento da alimentação.

12.2. Como forma de reduzir ou minimizar os impactos ambientais identificados, a Administração incentivará a adoção das seguintes medidas mitigadoras:

- Preparo de porções adequadas à quantidade de participantes, evitando desperdícios alimentares, bem como incentivo à destinação adequada de eventuais excedentes, quando possível;
- utilização preferencial de utensílios reutilizáveis, biodegradáveis ou compostáveis, evitando o uso de plásticos descartáveis de uso único;
- adoção de práticas de eficiência energética e uso racional da água durante o preparo e higienização dos alimentos
- incentivo à correta destinação dos resíduos, com práticas de coleta seletiva e descarte ambientalmente adequado.

12.3. Considerando a natureza do objeto e o reduzido potencial de impacto ambiental, não se mostram necessárias medidas mitigadoras complexas, além das práticas básicas de sustentabilidade descritas.

12.4. Ressalta-se que as medidas indicadas observam princípios de sustentabilidade compatíveis com a realidade operacional do Município e com as diretrizes da Administração Pública.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

13.1. Esta equipe de planejamento declara viável a contratação da solução pretendida, considerando atendidos os requisitos de viabilidade técnica, operacional e orçamentária, bem como a sua adequação à necessidade identificada na demanda de contratação, com base nas análises e nos elementos técnicos constantes deste Estudo Técnico Preliminar, nos termos do art. 9º, inciso XIII, da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022.

União do Sul-MT, em 13 de fevereiro de 2026

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Bianca Sousa Da Silva | matrícula nº 2348

Chefe de Divisão



ESTADO DE MATO GROSSO

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DO SUL

Cel./WhatsApp: (66) 99292-3966

Av. Porto Alegre nº 94 – Centro – CEP: 78.543-000 – União do Sul/MT

De acordo:

Ivanor Stieler | Portaria nº 008/2025

Secretário Municipal de Esporte e Lazer